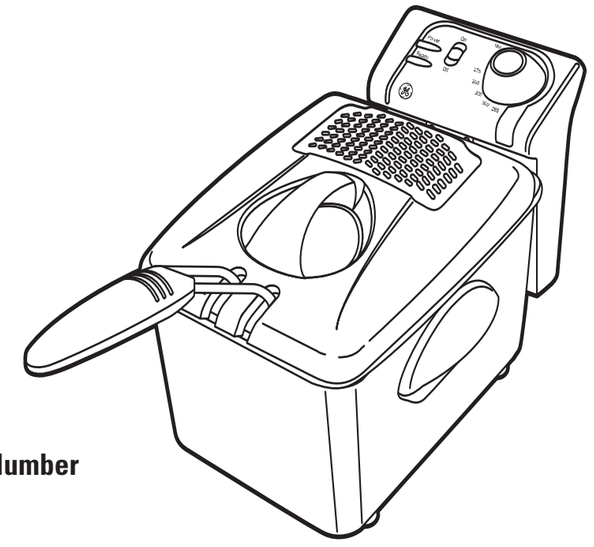
GE168952.03.NA.OMI_428_0950 1/24/03 11:00 AM Page 1

Restaurant Style Stainless Steel Deep Fryer



Item Stock Number
168952
UPC:
681131689526

For product service, call customer service at (877) 207-0923

GE168952.03.NA.OMI_428_0950 1/24/03 11:00 AM Page 2

Deep Fryer Safety

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse Control Panel Assembly, cord or plugs in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance is not to be used by children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to manufacturer (see warranty) for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn control to "OFF," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Be sure handle is properly assembled to basket and locked in place. (See detailed assembly instructions)

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Consumer Safety Information

THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

Congratulations on the purchase of your New GE Deep Fryer. This Deep Fryer is equipped with a Break-away Power Cord System, which includes a detachable magnetic cord designed to separate from the unit when certain amounts of force are applied (See details on pg. 5 for instructions on the proper usage of the Break-away magnetic cord.)

NOTE: This cord meets revised Underwriter's Laboratories (UL) Standard 1083 requirements effective May 30, 2001.

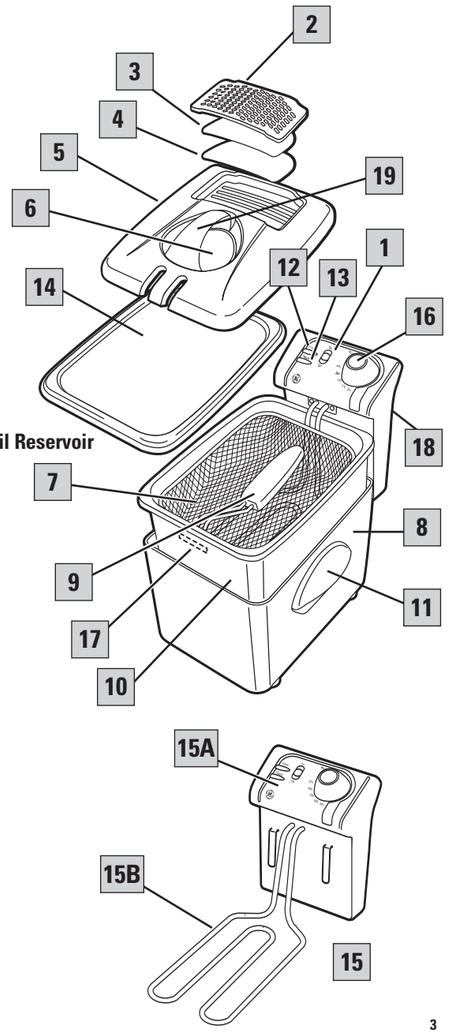
A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. WARNING: Do not use an extension cord.

No user-serviceable parts inside Control Panel Assembly. Do not attempt to service this product.

Know Your Deep Fryer

Parts and Features

1	On/Off Switch
2	Removable Filter Cover
3	White Cotton Grease Filter
4	Charcoal Odor Filter
5	Removable Lid
6	View Window
7	Frying Basket
8	Stainless Steel Exterior
9	Folding Basket Handle
10	Removable Stainless Steel Oil Reservoir
11	Side Carrying Handles
12	Power Light
13	Ready Light
14	Plastic Storage Lid
15	Control Panel Assembly
15A	Control Panel
15B	Cool-Zone Heating Element
16	Temperature Control Knob
17	Basket Hook
18	Manual Reset Button
19	Lid Handle



GE168952.03.NA.OMI_428_0950 1/24/03 11:00 AM Page 4

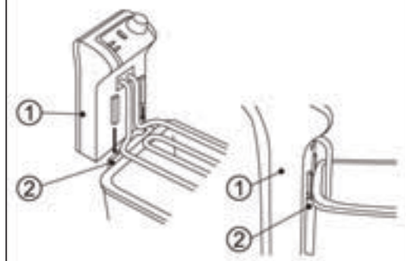
Preparing Your Fryer for Use

Before fryer is used for the first time; remove all packaging materials including plastic bag covering Fryer Basket and notice inside.

Make sure fryer is unplugged. Wash the Frying Basket and Removable Oil Reservoir in hot soapy water. Gently wipe the Cool-Zone Heating Element with a damp cloth. Dry all parts thoroughly. Your fryer is now ready to use.

CAUTION: Do not immerse fryer, cord, plugs or Control Panel Assembly in water.

The Cool-Zone Heating Element can not be switched on unless you insert the (1) Control Panel Assembly to the locating slots of the (2) Connecting Plate on the Stainless Steel Exterior.



Tips for Deep Frying

- Fill the unit to the maximum or minimum capacity lines only.
- Do not over fill the basket. To achieve quality results deep frying food needs to be surrounded by oil. Too much food causes the oil temperature to drop, resulting in "soggy" food.
- Be sure that all ice crystals are removed from the food and food is completely dry. Excessive water and ice can cause the oil to splatter and/or overflow.
- Coated foods (bread crumbs,batters, etc.) are best for deep frying. The coating acts as a protective layer keeping food moist on the inside and crisp on the outside.
- Fry foods at the correct temperature for best results. This will prevent burning and give you even colored, crispy food.

How to Use Your Deep Fryer

NOTE: Never turn on the fryer with an empty Oil Reservoir. Always use your fryer on a flat, heat resistant surface.

1. Attach magnetic end of Break-away cord assembly directly to the fryer socket (See figure 1). **This should be done prior to plugging the cord into the wall outlet.** The magnetic end of the cord is designed to only go on one way. Be sure the side stating "THIS SIDE UP" is facing up.

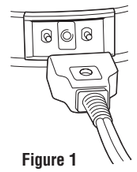
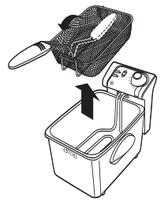


Figure 1

2. Remove lid.
3. Remove Frying Basket, pull Basket Handle up until it clicks into the horizontal position (Fig. 2).

Figure 2



4. Make sure the Oil Reservoir is seated in place with the Basket Hook on the side opposite the Control Panel Assembly. The Oil Reservoir is also marked indicating which side is the "Heater Side". Pour cooking oil into Oil Reservoir until it reaches between "MIN" and "MAX" marks inside reservoir. DO NOT OVER OR UNDER FILL.
5. Smear a little oil on the inside of the Viewing Window. This prevents condensation, which impedes the view.
6. Place lid onto the unit.
7. Make sure that fryer is off and insert plug into 120 volts AC outlet. To turn fryer on, press ON/OFF button once. The power indicator will come on. Turn Temperature Control Knob to desired temperature. The Ready Light will come on when the set temperature is reached.
8. After oil has been preheated, remove lid and place Frying Basket onto Basket Hook inside Oil Reservoir.

CAUTION: Keep the Folding Handle in the locked position.

9. Place food inside Frying Basket (Do not stack food). Place lid back onto the unit. Lower Frying Basket into Oil Reservoir.

CAUTION: Always replace lid before immersing food in oil. Do not immerse or drain food with lid removed.

For cooking times, see fry chart on page 7 or use the recommended times in your recipe.

10. After time is up, lift Frying Basket and hang basket onto Basket Hook in Oil Reservoir. To remove excess grease and retain crispness, let food drain in Frying Basket at least 10-20 seconds. Open lid, then lift Frying Basket by handle and pour contents onto plate covered with paper towels before serving.
11. When finished cooking, shut down fryer by pushing the ON/OFF button to the OFF position.

WARNING: DO NOT USE BREAK-AWAY POWER CORD SYSTEM TO DISCONNECT THE FRYER. ALWAYS DISCONNECT PLUG FROM WALL OUTLET FIRST TO DISCONNECT FRYER. Use only Model# DP16 magnetic cord set with this product. The use of any other magnetic cord set may cause fire, electric shock, or injury.

CAUTION: The Break-away power cord is only for accidental disconnection and not to be removed during normal operation. If the cord becomes

GE168952.03.NA.OMI_428_0950 1/24/03 11:00 AM Page 6

How to Use Your Deep Fryer (Cont.)

disconnected, the user should immediately unplug the cord set from the wall outlet, then reconnect the magnetic cord to the socket.

NOTE: Your Deep Fryer is provided with a safety protection device:

If the Control Panel Assembly is not properly placed on the Stainless Steel Exterior, the Control Panel Assembly will not operate.

How to Clean Your Deep Fryer

WARNING: Always turn control to "OFF" then disconnect plug from wall outlet BEFORE disconnecting BREAK-AWAY CORD.

CAUTION:

- Do not immerse cord sets in water or any liquids.
- Do not attempt to defeat the detachable magnetic Break-away cord system by trying to permanently attach cord set to product.
- Do not stick pins or other sharp objects in holes on magnetic cord set.
- Do not use any type of steel wool to clean magnetic contacts.

1. Unplug from outlet and allow unit to cool completely.
2. Remove Break-away magnetic cord from the fryer socket.
3. Clean the outside of the Deep Fryer and lid with a damp cloth.

CAUTION: Do not use abrasive pads or alcohol.

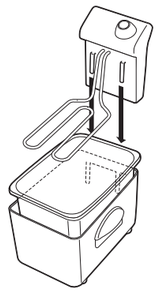
4. Remove Frying Basket. Wash the Frying Basket in the dishwasher or with hot soapy water. Rinse and towel dry carefully.
5. Lift Control Panel Assembly up from backside of fryer.

CAUTION: Be sure you have allowed enough time, after using, for Control Panel Assembly to cool down completely.

Carefully lift Oil Reservoir out by holding the rim of the bowl. Oil can be stored in the Oil Reservoir using the Plastic Storage Lid. See Tips for Oil Use and Storage on page 8.

6. The Basket, Main Lid (remove Filters), Storage Lid, and Oil Reservoir are dishwasher safe. Dry all parts thoroughly after cleaning.
7. The Control Panel Assembly should never be immersed into water or other liquids. **Gently** clean the outer surface of the Control Panel Assembly with a damp cloth containing mild soap solution or plain water.
8. Ensure that both the lid and the Oil Reservoir are completely dry after washing and before use.

Figure 3



9. After cleaning, reassemble Control Panel Assembly onto the Stainless Steel Exterior (See figure 3). The Control Panel Assembly must be attached properly to the back of the Stainless Steel Exterior or the appliance will not operate.
10. For storage, Folding Basket Handle can be folded down to fit inside the Oil Reservoir.

Cleaning Replacement Filters

1. Open the Filter Cover.
2. White Cotton Grease Filter may be washed in hot soapy water. Allow to air dry.
3. Clean the inside of the cover with a damp soapy sponge. Rinse and dry thoroughly.
4. Insert Charcoal Odor Filter on the bottom of Removable Lid, followed by a clean Grease Filter, then replace the Filter Cover.

NOTE: Replacement filters can be purchased at most Wal-Mart locations.

Frying Time and Temperature

The frying times in this chart are a guide and should be adjusted to suit the different quantities or thickness of food and to suit your own taste.

FOOD	TEMP. SETTING	TIME (MINUTES)
Chicken Strips	375° F	5 to 8
Chicken pieces, bone-in	360° F	15 to 20
Fish, Battered	375° F	4 to 5
French fries, frozen	Follow directions on package	
Fritters	375° F	2 to 4
Onion Rings	375° F	3 to 5
Shrimp, breaded	360° F	2 to 4

GE168952.03.NA.OMI_428_0950 1/24/03 11:00 AM Page 8

Tips for Oil Use and Storage

- Do not use seasoned or flavored oil such as walnut, olive oil, lard or drippings because they have a low smoke point. Use blended vegetable oil, pure corn oil, sunflower oil, soybean oil or grapeseed (canola oil) because these oils have a high smoke point. Peanut oil is not recommended because it impacts the flavor greatly.
- Oils should never be mixed when deep frying.
- High heat, water, and burnt food particles break down the oil's smoke point.
- Replace oil if you notice:
  - Excessive smoking at normal temperatures
  - Strong oil discoloration
  - A rancid smell
  - Excessive foaming around the frying food
- Oil darkens with use because the oil and food molecules burn when subjected to high/prolonged heat. The more you use an oil, the more slowly it will pour. Its viscosity changes because of changes to the oil's molecular structure. When smoke appears on the oils' surface before the temperature reaches 375 degrees F, your oil will no longer deep-fry effectively.
- When frying foods with strong flavor and/or aroma like fish, use the oil only once.
- Also, use the oil only once when frying fresh or frozen chicken. A great deal of moisture is released when frying the chicken, this breaks down the oil easily and can cause the oil to foam and lower the smoke point.
- Filtering the oil with a cooking oil filter or fine-mesh strainer can help keep it fresher. Although storing oil in a refrigerator may extend the life of the oil, **this should never be done**. The process of chilling oil then bringing the oil to room temperature causes excessive splattering during the heat up process.
- Store the covered oil in a cool dark place, for up to three months. Also check the oil before using for color, smell or excessive foaming. Discard the oil if it shows any of these qualities.

Trouble Shooting

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Fryer not operating	Control Panel Assembly not seated Not turned on Not plugged in Outlet not energized Reset Button tripped	Reinstall Control Panel Assembly Push Main Switch ON Insert plug into outlet Check fuses or circuit breaker Push Manual Reset Button (See "Know your Deep Fryer" see # 18 on page 3)
Oil spills over	Oil Reservoir over filled Too much water in food Food batches too large	Remove excess oil (when cool) Dry food with toweling Use less food in basket
Food Greasy or not crisp	Food batches too large Oil temperature too low Using wrong type of oil	Use less food in basket Increase oil temperature Use good vegetable oil (See Tips for Oil Use)
Unpleasant smell	Oil not fresh	Replace oil

Recipes

Apple Fritters

3 cups all-purpose flour
2 teaspoons baking powder
½ teaspoon salt
1 cup sugar
1 egg, lightly beaten
4 tablespoons cooking oil
1 teaspoon vanilla extract
juice of 1 orange (½ cup)
1 cup chopped apple

Preheat oil to 375° F. Combine flour, baking powder, salt and sugar; set aside. Combine egg, cooking oil and vanilla. Combine dry and liquid ingredients and stir to blend thoroughly. Add orange juice and apple and mix well. Drop from teaspoon into hot oil. (Basket should already be lowered into oil.) Fry about 2 minutes or until crisp and very brown. Remove from fat and drain. Dust with powdered sugar or a mixture of granulated sugar and cinnamon; serve at once.

Beer Batter for Fish or chicken

2 eggs (separated)
1 tablespoon oil or butter
1 teaspoon salt
¼ teaspoon ground black pepper
1½ cup all-purpose flour
¾ cup flat beer

Preheat oil to 360° F. Beat egg yolks with oil/butter, salt and pepper. Alternately add the beer and flour to mixture. Beat ingredients well and refrigerate for 3 to 12 hours. When you are ready to use mixture, carefully fold in 2 stiffly beaten egg whites. Pat fish or boneless chicken breasts. Coat lightly with flour then dip into beer batter. Place fish in hot oil (basket should already be lowered) and fry for 3 minutes or until golden brown. Fry chicken 5 to 8 minutes or until brown and fully cooked.

GE168952.03.NA.OMI_428_0950 1/24/03 11:00 AM Page 10

Deep fried Chicken

1 fryer chicken (2½ lbs.), cut up
1½ cup all-purpose flour
1 teaspoon seasoned salt
¼ teaspoon salt
1¼ cup milk

Preheat oil to 360° F. Combine flour and seasonings. Dip chicken pieces in flour, then milk, then flour again. Fry for 20 minutes or until golden brown and done.

Chicken Kiev

4 whole boneless, skinless chicken breasts
1 tablespoon chopped onion
1 tablespoon chopped parsley
1½ teaspoon salt
1 stick butter or margarine
½ cup flour
1 egg, beaten
1 cup fine, dry bread crumbs

Preheat oil to 360° F. Place chicken breasts between two pieces of plastic wrap. Pound with wooden mallet to flatten to ¼-inch thick. Remove plastic. Combine onion, parsley and salt and sprinkle on chicken. Cut butter into 8 pieces. Place a piece of butter on seasoned chicken toward one end. Roll as jelly roll, starting at end with butter, tucking in sides of meat. Press to seal well. Secure with toothpicks. Dust with flour, dip in beaten egg, then roll in bread crumbs. Chill rolls of chicken thoroughly (at least one hour). Place rolled chicken in a single layer in fry basket. Lower and cook 5 minutes or until brown. To test for doneness, remove a piece of chicken from the oil. When fork can be inserted with ease, chicken is done.

Hush Puppies

1¼ cup cornmeal
½ cup all purpose flour
¾ teaspoon baking soda
½ teaspoon salt
1 teaspoon sugar
½ teaspoon garlic salt
¼ cup chopped onion
1 cup buttermilk
1 egg

Preheat oil to 375° F. Sift together cornmeal, flour, baking soda, salt, sugar and garlic salt. Add onions. Combine egg and buttermilk, then add to dry ingredients, stirring until mixture is moist. Drop batter by teaspoonfuls into deep hot oil, (basket should already be lowered) frying only a few at a time. Turn hush puppies once and cook until golden brown. Remove and drain on paper towels.

Quick doughnuts

refrigerated can of biscuits
2 tablespoons ground cinnamon
¼ cup sugar

Preheat oil to 375° F. Take each biscuit and flatten slightly with palm of hand. With finger, punch holes in center of each biscuit to shape into doughnuts. Fry 2 minutes, turning once. Remove from fat and drain on paper towels. Roll doughnut in mixture of cinnamon and sugar. Serve warm.

French-Fried Shrimp

2 pounds fresh or frozen shrimp in shells
¾ cup flour
½ cup yellow cornmeal
½ teaspoon salt
½ teaspoon sugar
¼ teaspoon pepper
1 beaten egg
¾ cup cold water
2 tablespoons oil

Thaw shrimp if frozen. Peel shrimp, leaving the last few sections before the tails and the tails intact. Devein shrimp. Rinse shrimp, pat dry. Set aside.

Stir together flour, cornmeal, sugar, salt and pepper. Make a well in the center. Combine egg, cold water and the 2 tablespoons oil; add to dry ingredients. Beat with a rotary beater till smooth. Dip shrimp into batter. Fry shrimp a few at a time for 2 to 3 minutes or till golden brown. Remove and drain.

Fried Onion Rings

¾ cup flour
½ cup milk
1 egg
1 tablespoon oil
¼ teaspoon salt
4 medium yellow or white onions; sliced ¼-inch thick

In a bowl combine flour, milk, egg, 1 tablespoon oil and 1/4 teaspoon salt. Beat until smooth. Separate onions into rings. Using a fork, dip onion rings into batter; drain off excess batter. Fry onion rings, a few at a time for 2 to 3 minutes or till golden. Remove and drain.

GE168952.03.NA.OMI_428_0950 1/24/03 11:00 AM Page 12

Two-Year Limited Warranty

What does your warranty cover?
- Any defect in material or workmanship.

For how long after the original purchase?
- Two years.

What will we do?
- Provide you with a new one.

How do you make a warranty claim?
- Save your receipt.
- Properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials.
- Return the product to your nearest WAL★MART store or call Customer Assistance at 1-877-207-0923.

What does your warranty not cover?
- Commercial use.
- Damage from misuse, abuse, or neglect.
- Products which have been modified or incorporated into other products.
- Products purchased or serviced outside the USA.

How does state law relate to this warranty?
- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

What if you purchased this product in the USA, Canada, or Mexico and encounter a problem while using it outside the country of purchase?
- The warranty is valid only in the country of purchase and if you follow the warranty claim procedure as noted.

is a trademark of
General Electric Company
and is used under the license by
WAL★MART Stores, Inc.
Bentonville, AR 72716

Anillos de cebolla fritos

¾ taza de harina
⅔ taza de leche
1 huevo
1 cucharada de aceite
¼ cucharilla de sal
4 cebollas medianas amarillas o blancas; rebanadas de 1/4 pulgada de grosor

En un bol combine la harina de trigo, leche, huevo, 1 cucharada de aceite y ¼ cucharilla de sal.

Bata hasta que esté suave. Separe las cebollas en anillos. Con un tenedor, unte los anillos de cebolla en el batido; escurra el exceso de batido. Fría unos pocos anillos de cebolla a la vez por 2 a 3 minutos o hasta que estén dorados. Retire y escurra.

Garantía limitada de dos años

¿Qué cubre la garantía?
- Cualquier defecto de mano de obra o material

¿Por cuánto tiempo después de la compra original?
- Dos años

¿Qué vamos a hacer nosotros?
- Le proporcionaremos un producto nuevo.

¿Cómo presentar un reclamo de la garantía?
- Guarde su comprobante de compra.
- Empaquete el artefacto correctamente. Recomendamos usar la caja original y los materiales de empaque.
- Devuelva el producto a la tienda WAL★MART más cercana o llame al Departamento de Servicio al Cliente al 1-877-207-0923.

¿Qué no cubre la garantía?
- Uso comercial.
- Desperfectos por mal uso, abuso o negligencia.
- Productos que hayan sido modificados o incorporados dentro de otros productos.
- Productos comprados o reparados fuera de los Estados Unidos.

¿Cómo están relacionadas las leyes del estado con esta garantía?
- Esta garantía le da derechos legales específicos. Usted tal vez tenga otros derechos, los cuales varían de estado a estado.

¿Qué hacer si este producto ha sido adquirido en los Estados Unidos, Canadá o México y encuentra problemas mientras lo usa fuera del país donde fue comprado?
- La garantía es válida sólo en el país de compra y siempre que se cumpla con los procedimientos especificados para reclamos en la garantía.

es una marca registrada de
General Electric Company
usada bajo licencia para
WAL★MART Stores, Inc.
Bentonville, AR 72716

Rebozo de cerveza para pescado o pollo

2 huevos (separados)
1 cucharada de aceite o mantequilla
1 cucharilla de sal
¼ cucharilla de pimienta negra molida
1 ½ taza de harina
¾ taza de cerveza sin gas

Pre-caliente el aceite a 360º F.

Bata las yemas de huevo con aceite o mantequilla, sal y pimienta. Alternando añada la cerveza y la harina a la mezcla. Bata los ingredientes bien y refrigere durante 3 a 12 horas. Cuando esté preparado para usar la mezcla, mezcle con cuidado 2 claras de huevo a punto de nieve. Seque los filetes de pescado o los trozos de pollo. Recubra ligeramente con harina y después introduzca en el rebozo de cerveza. Coloque el pescado en el aceite caliente (la canastilla ya debe estar dentro del aceite) y fría durante 3 minutos o hasta que esté dorado. Fría el pollo 5 a 8 minutos o hasta que esté dorado y totalmente cocido.

Pollo frito

1 pollo para freír (2 ½ libras) cortado
1 ½ taza de harina
1 cucharilla de sal de sazonar
¼ cucharilla de sal
1 ¼ taza de leche

Pre-caliente el aceite a 360º F.

Combine la harina y los condimentos. Meta los trozos de pollo en la harina, en leche y otra vez en harina. Fría durante 20 minutos o hasta que esté dorado y cocido.

Pollo Kiev

4 pechugas de pollo enteras para freír, deshuesadas y sin pellejo
1 cucharada de cebolla picada
1 cucharada de perejil picado
1 ½ cucharilla de sal
1 barra de mantequilla o margarina
½ taza de harina
1 huevo batido
1 taza de pan rallado seco y fino

Pre-caliente el aceite a 360º F.

Coloque la pechuga de pollo entre dos trozos de envoltura de plástico. Golpee con un mazo para aplanar hasta _ pulgada de grosor. Quite el plástico. Combine la cebolla, perejil y sal y espolvoree sobre el pollo. Corte la mantequilla en 8 trozos. Coloque un trozo de mantequilla en el extremo del pollo sazonado. Enrolle empezando por el extremo con la mantequilla, metiendo hacia adentro las orillas de la carne. Presione para que cierre bien. Asegure con palillos. Espolvoree con harina; sumerja en el huevo batido; revuelva en el empanado. Ponga los rollos de pollo en el refrigerador (por lo menos una hora). Coloque los rollos de pollo en una capa en la canasta de freír. Bájela y cocine 5 minutos o hasta que estén dorados. Para comprobar si están cocidos, saque un rollo de pollo del aceite. Cuando el tenedor se puede introducir con facilidad, el pollo está cocido.

Frituras de papa

1 ¾ tazas de harina de maíz
½ taza de harina
¾ cucharilla de levadura
½ cucharilla de sal
1 cucharilla de azúcar
½ cucharilla de sal de ajo
½ taza de cebolla picada
1 taza de leche cortada
1 huevo

Pre-caliente el aceite a 375º F.

Mezcle la harina de maíz, harina, levadura, sal, azúcar y sal de ajo. Añada las cebollas. Combine el huevo y la leche cortada, después añada a los ingredientes secos, revolviendo hasta que la mezcla esté húmeda. Eche la mezcla a cucharillas en el aceite caliente, (la canastilla ya debe estar dentro del aceite) y fría unos pocos a la vez. Vuélquelos una vez y cocine hasta que estén dorados. Sáquelos y escurra en toallas de papel.

Rosquillas (doughnuts) fritas rápidas

lata de bollos refrigerados
canela molida
½ taza de azúcar

Pre-caliente el aceite a 375º F.

Tome cada bollo, estire y aplane ligeramente con la palma de la mano. Con el dedo, haga agujeros en el centro del bollo para darle forma de rosquilla. Fría durante 2 minutos, dándoles la vuelta una vez. Saque de la grasa y escurra en toallas de papel. Envuelva en una mezcla de canela y azúcar. Sírvanse calientes.

Camarones fritos

2 libras de camarones frescos o congelados en su concha
¾ taza de harina
½ taza de harina de maíz amarillo
½ cucharilla de sal
½ cucharilla de azúcar
¼ cucharilla de pimienta
1 huevo batido
¾ taza de agua fría
2 cucharadas de aceite

Si los camarones están congelados, descongélelos. Pele los camarones, dejando intactos la cola y los últimos segmentos antes de la cola. Sáqueles la vena. Enjuague los camarones y seque palmoteándolo en toalla de papel. Déjelos a un lado. Mezcle la harina de trigo, harina de maíz, azúcar, sal y pimienta. Forme un pocillo en el centro.

Combine el huevo, agua fría y las 2 cucharadas de aceite; añada a los ingredientes secos. Bata con una batidora giratoria hasta que esté bien suave. Unte los calamares en el batido (rebozo). Fría unos pocos calamares a la vez por 2 a 3 minutos o hasta que estén dorados. Retire y escurra.

GEI68952.03.NA.OMI_428_0950 1/24/03 11:00 AM Page 14

Consejos sobre el uso y el almacenamiento del aceite

- No use aceite condimentado o aromatizado, por ejemplo, nuez, oliva, manteca o pringue, porque la temperatura a que estos aceites se inflaman es muy baja. Utilice aceite vegetal mezclado, aceite puro de maíz, aceite de girasol, aceite de soja o de pepas de uva (aceite canola), porque la temperatura a que estos aceites se inflaman es muy alta. No se recomienda el uso de aceite de maní porque afecta enormemente el sabor.
- Cuando se fríe en freidora nunca se deben mezclar aceites distintos.
- La temperatura alta, el calor y las partículas quemadas de alimentos reducen la temperatura de inflamación del aceite.
- Reemplace el aceite si nota:
  - Humo excesivo a temperaturas normales
  - Cambio de color del aceite
  - Un olor rancio
  - Formación excesiva de espuma alrededor de los alimentos mientras se fríen
- Oscurecimiento del aceite con el uso debido a que las moléculas de alimento y aceite se queman cuando se someten a un calor fuerte y prolongado. Cuanto más tiempo se usa un aceite, tanto más lentamente se vierte. Su viscosidad cambia debido a los cambios ocurridos a la estructura molecular del aceite. Cuando aparece humo en la superficie del aceite antes de que la temperatura llegue a 375 grados Fahrenheit, el aceite ya no freirá eficazmente.
- Cuando vaya a freír alimentos con un sabor y/o aroma fuerte, por ejemplo pescado, use el aceite solamente una vez.
- También, use el aceite solamente una vez cuando va a freír pollo fresco o congelado. Cuando se fríe pollo se libera una gran cantidad de humedad, esto descompone fácilmente el aceite y lo hace producir espuma y bajar su temperatura de inflamación.
- Para ayudar a mantener el aceite más fresco, se puede filtrar con un filtro para aceite de cocinar o un tamiz de malla fina. Aunque al guardar el aceite en el refrigerador se puede prolongar su vida útil, nunca de debe hacer eso. El proceso de enfriar el aceite y luego atemperarlo hace que salpique excesivamente durante el calentamiento.
- Guarde el aceite en un recipiente con tapa en un lugar oscuro y frío, por un máximo de tres meses. Antes de usar el color, verifique el color, el olor o la formación excesiva de espuma. Deseche el aceite si muestra cualquiera de estas cualidades.

Localización y solución de problemas

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La freidora no funciona	Conjunto del panel de mandos mal colocado	Vuelva a instalar el conjunto panel de mandos
	No está encendida	Pulse el botón principal
	No está enchufada	Inserte el enchufe en el tomacorriente
	El tomacorriente no tiene electricidad	Revise los fusibles o interruptores
	Se disparó el botón de reinicio	Oprima el botón de reinicio manual (Vea "Conozca su freidora", No. 18 en página 3)
Rebose de aceite	El recipiente tiene demasiado aceite	Saque el aceite sobrante (una vez frío)
	Demasiado agua en los alimentos	Séquelos con toalla de papel
	Cantidades muy grandes de alimentos	Coloque menos alimentos en la canastilla
Comida grasienta o no crujiente	Cantidades muy grandes de alimentos	Coloque menos alimentos en la canastilla
	Temperatura del aceite demasiado baja	Aumente la temperatura del aceite
	Se usa un tipo incorrecto de aceite	Use un buen aceite vegetal (Vea Consejos sobre el uso de aceite)
Olor desagradable	El aceite no es fresco	Cambie el aceite

Recetas

Frituras de manzana

3 tazas de harina
2 cucharillas de levadura
½ cucharilla de sal
1 taza de azúcar
1 huevo ligeramente batido
4 cucharadas de aceite para cocinar
1 cucharilla de vainilla
jugo de una naranja (1/3 taza)
1 taza de manzana picada

Pre-caliente el aceite a 375º F.

Combine la harina, levadura, sal y azúcar; coloque a un lado. Combine el huevo, aceite para cocinar y vainilla. Combine los ingredientes secos y líquidos y revuelva para mezclarlos. Añada el jugo de naranja y la manzana y mezcle bien. Vierta de una cucharilla al aceite caliente. (La canastilla debe estar dentro del aceite). Fría durante 2 minutos o hasta que estén crujientes y muy doradas. Retire del aceite y escurra. Espolvoree con azúcar glasé o una mezcla de azúcar granulado y canela y sirva inmediatamente.

GEI68952.03.NA.OMI_428_0950 1/24/03 11:00 AM Page 16

Cómo usar su freidora (cont.)

asa y, antes de servir, vierta el contenido en una fuente cubierta con toallas de papel.

11. Una vez que termina de cocinar, apague la freidora pulsando el botón de encendido a la posición de apagado (OFF).

ADVERTENCIA: NO UTILICE EL SISTEMA DE CORDÓN ELÉCTRICO DESPRENDIBLE PARA DESCONECTAR LA FREIDORA. SIEMPRE DESCONECTE PRIMERO EL ENCHUFE DEL TOMACORRIENTE PARA DESCONECTAR LA FREIDORA. Con este producto utilice únicamente un conjunto de cordón magnético modelo No. DP16. El uso de cualquier otro cordón magnético puede provocar un incendio, electrochoque o lesiones.

PRECAUCIÓN: El cordón eléctrico desprendible está concebido únicamente para desconexión accidental y no para desconectarlo durante el funcionamiento normal.

En el caso de que el cordón se desconecte, el usuario deberá desenchufar inmediatamente el cordón del tomacorriente de la pared y después volver a conectar el cordón magnético al receptáculo.

NOTA: Su freidora cuenta con un dispositivo protector: Si el conjunto de panel de mandos no está bien colocado en la pared exterior de acero inoxidable, no funcionará.

Cómo limpiar su freidora

ADVERTENCIA: ANTES de desconectar el CORDÓN DESPRENDIBLE, ponga siempre el botón de encendido en "OFF" y después desconecte el enchufe del tomacorriente de la pared.

PRECAUCIÓN:

- No sumerja los cordones eléctricos en agua u otros líquidos.
- No intente burlar el sistema de cordón magnético separable, tratando de conectar permanentemente el cordón a la freidora.
- No inserte alfileres u otros objetos afilados en los agujeros del conjunto de cordón magnético.
- No use ningún tipo de lana de acero para limpiar los contactos magnéticos.

1. Desenchufe la freidora del tomacorriente y deje que se enfríe completamente.
2. Desconecte el cordón magnético separable del receptáculo de la freidora.
3. Limpie el exterior de la freidora y la tapa con un trapo húmedo.

PRECAUCIÓN: No use fibras abrasivas o alcohol.

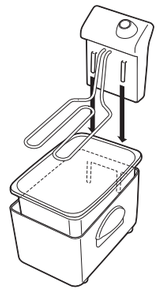
4. Retire la canastilla freidora. Lave la canastilla freidora en el lavavajillas o con agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque cuidadosamente con una toalla.
5. Levante el conjunto de panel de mandos para retirarlo del lado posterior de la freidora.

PRECAUCIÓN: Asegúrese de dejar pasar tiempo suficiente, después de freír, para que el conjunto de panel de mandos se enfríe completamente.

Saque cuidadosamente el recipiente de aceite tomándolo de su orilla. Puede guardar el aceite en el depósito cubriéndolo con la tapa de plástico de almacenamiento. Vea la sección Consejos sobre el uso y almacenamiento del aceite en la página 8.

6. La canastilla, la tapa principal (sin los filtros), la tapa de almacenamiento y el recipiente de aceite pueden lavarse sin peligro en el lavavajillas. Después de la limpieza, seque minuciosamente todos los componentes.
7. No sumerja jamás el conjunto de panel de mandos en agua u otros líquidos. Limpie suavemente la superficie exterior del conjunto de panel de mandos con un trapo humedecido en una solución de jabón suave o agua pura.
8. Asegúrese que tanto la tapa como el recipiente de aceite estén bien secos después de lavados y antes de utilizarlos.
9. Después de la limpieza, vuelva a instalar el conjunto de panel de mandos en la pared exterior de acero inoxidable (vea la figura 3). El conjunto de panel de mandos debe quedar bien instalado en la parte posterior del exterior de acero inoxidable, de lo contrario la freidora no funcionará.
10. Para guardar la freidora, pliegue el asa de la canastilla para que encaje dentro del recipiente de aceite.

Figura 3



Limpieza y reemplazo de los filtros

1. Abra la tapa del filtro.
2. El filtro de algodón blanco para filtrar grasa puede lavarse en agua jabonosa y caliente. Déjelo secar al aire.
3. Limpie el lado interior de la tapa con una esponja húmeda jabonosa. Enjuague y seque completamente.
4. Inserte el filtro de carbón para filtrar olores en el fondo de la tapa amovible, seguido del filtro de grasa limpio y luego ponga la tapa del filtro.

NOTA: Los filtros de repuesto se encuentran a la venta en la mayoría de las tiendas Wal-Mart.

Tiempo y temperatura de cocción

Los tiempos de cocción indicados en esta tabla se dan como guía y deberán ajustarse de acuerdo a las diferentes cantidades o al grosor de los alimentos y a su propio gusto.

ALIMENTO	TEMP. FIJADA	TIEMPO (MIN.)
Tiras de pollo	375° F	5 a 8
Trozos de pollo con hueso	360° F	15 a 20
Pescado con batido	375° F	4 a 5
Papas fritas congeladas	Siga las indicaciones del paquete	
Frituras	375° F	2 a 4
Anillos de cebolla	375° F	3 a 5
Camarón empanado	360° F	2 a 4

GE16895Z.03.NA.OMI_428_0950 1/24/03 11:00 AM Page 18

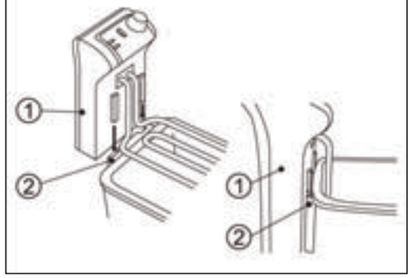
Preparación para usar su freidora

Antes de utilizar la freidora por primera vez, quite todo el material de embalaje, incluyendo la bolsa de plástico que cubre la canastilla freidora y el aviso en su interior.

Asegúrese que la freidora esté desenchufada. Lave la canastilla freidora y el recipiente de aceite desmontable en agua caliente y jabonosa. Limpie suavemente el elemento calentador Cool-Zone (exterior frío al tacto) con un trapo húmedo. Seque minuciosamente todos los componentes. La freidora está ahora lista para su utilización.

PRECAUCIÓN: La freidora, el cordón, los enchufes y el conjunto de panel de mandos no deben sumergirse en agua.

El elemento calentador Cool-Zone no puede encenderse a menos que usted inserte el (1) conjunto de panel de mandos en las ranuras posicionadoras de la (2) placa de conexión en la pared exterior de acero inoxidable.



Consejos sobre el uso de la freidora

- Llene la freidora solamente hasta las marcas de capacidad máxima o mínima.
- No llene la canastilla en exceso. Para obtener una comida frita de buena calidad, es necesario que mientras los alimentos se están friendo queden totalmente rodeados de aceite. Si se fríe una cantidad demasiado grande la temperatura del aceite baja mucho, y el resultado es una comida "empapada".
- Asegúrese de quitar todos los cristales de hielo de los alimentos y que éstos estén completamente secos. El exceso de agua y hielo hará que el aceite caliente salpique y/o se rebose.
- Los alimentos rebozados (empanado, batido, etc.) son los mejores para freír a altas temperaturas. El rebozado actúa como una capa protectora manteniendo los alimentos húmedos en el interior y tostados crujientes en el exterior.
- Para obtener mejores resultados, fría los alimentos a la temperatura correcta. Esta operación impedirá que se quemen y los dejará de un color tostado uniforme.

Cómo usar su freidora

NOTA: Nunca encienda la freidora con el recipiente de aceite vacío. Utilice siempre su freidora sobre una superficie plana termorresistente.

1. Conecte el extremo magnético del conjunto de cordón desprendible directamente al receptáculo de la freidora (vea la figura 1). Esto debe hacerse antes de enchufar el cordón al tomacorriente en la pared. El extremo magnético del cordón está diseñado para enchufarse en un solo sentido. Asegúrese que el lado indicando "THIS SIDE UP" esté vuelto hacia arriba.

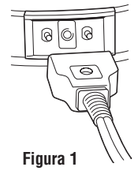
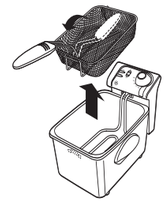


Figura 1

2. Quite la tapa.
3. Retire la canastilla freidora, tire del asa de la canastilla hasta escuchar un clic indicando que está en posición horizontal (figura 2).

Figura 2



4. Asegúrese que el depósito de aceite esté bien asentado en su lugar con el gancho de la canastilla en el lado opuesto al control de panel de mandos. El depósito de aceite también está marcado indicando el lado correspondiente al calentador, "Heater Side". Vierta el aceite para cocinar en el recipiente hasta que llegue entre las marcas "MIN" y "MAX" dentro del recipiente. NO LLENE NI DEMASIADO NI MUY POCO.
5. Frote la cara interior de la ventanilla con un poco de aceite. Esto evita la condensación, la cual bloquea la vista.
6. Ponga la tapa en la freidora.
7. Asegúrese que la freidora está apagada y después inserte el enchufe en el tomacorriente de 120 voltios CA (corriente alterna). Para encender la freidora, pulse una sola vez el botón de encendido (ON/OFF). La luz indicadora de encendido se iluminará. Gire la perilla de regulación de temperatura a la temperatura deseada. La luz indicadora de listo para utilizar se ilumina cuando el aceite llega a la temperatura prefijada.
8. Después de que el aceite está caliente, quite la tapa y coloque la canastilla en su gancho dentro del depósito de aceite.

PRECAUCIÓN: Mantenga el asa plegable en la posición trabada.

9. Ponga los alimentos en la canastilla freidora (sin apilarlos). Vuelva a poner la tapa en la freidora. Sumerja la canastilla freidora en el depósito de aceite.

PRECAUCIÓN: No se olvide de poner la tapa antes de sumergir el alimento en el aceite. No sumerja ni escurra los alimentos con la freidora sin la tapa.

Para averiguar los tiempos de cocción, vea la tabla en la página 7 ó utilice los tiempos indicados en su receta.

10. Una vez completado el tiempo de cocción, levante la canastilla y cuélguela en su gancho en el depósito de aceite. Para quitar el exceso de grasa y conservar la calidad crujiente, deje escurrir los alimentos en la canastilla freidora por lo menos unos 10 a 20 segundos. Abra la tapa y luego levante la canastilla tomándola del

GEI68952.03.NA.OMI_428_0950 1/24/03 11:00 AM Page 20

Seguridad relativa a la freidora

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Siempre se deben tomar precauciones básicas al usar artefactos eléctricos, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
3. Para protegerse contra electrochoques, no sumerja el conjunto de panel de mandos, el cordón o los enchufes en agua o cualquier otro líquido.
4. Es necesario supervisar de cerca cuando haya niños usando cualquier artefacto o estén cerca del mismo. Este artefacto no debe ser usado por los niños.
5. Desconecte el artefacto del tomacorriente cuando no lo esté usando o antes de limpiarlo. Deje que la freidora se enfríe antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarla.
6. No use ningún artefacto con el cordón o enchufe dañado o si ésta no funciona bien o ha sufrido desperfectos de cualquier tipo o tiene cualquier tipo de daño. Devuelva el artefacto al fabricante (vea la garantía) para que lo examinen, reparen o ajusten.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar lesiones.
8. No lo use a la intemperie.
9. No deje el cordón colgando al borde de la mesa o mostrador, o que toque las superficies calientes.
10. No coloque el artefacto sobre o cerca del quemador de gas o eléctrico, o en un horno caliente.
11. Un artefacto que contenga aceite u otros líquidos calientes debe ser movido con sumo cuidado.
12. Siempre conecte el enchufe al aparato primero, luego enchufe el cordón en el tomacorriente de la pared. Para desconectar, oprima el botón a la posición "APAGADO" ("OFF"), luego desconecte el enchufe del tomacorriente de la pared.
13. No use el artefacto para usos distintos a los indicados.
14. Asegúrese de que las asas estén colocadas apropiadamente en la canastilla y trabadas en su sitio. (Consulte las instrucciones detalladas para armar)

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información de Seguridad para el Consumidor

ESTE ARTEFACTO ES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.

Este artefacto electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como una característica de seguridad para reducir el riesgo de electrochoque, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado solamente de una manera Si no entra totalmente en el tomacorriente, de vuelta el enchufe. Si tampoco entra, comuníquese con un electricista competente. No intente modificar de manera alguna este enchufe.

Felicitaciones por su compra de nuestra nueva freidora profunda GE. Esta freidora cuenta con un sistema de cordón eléctrico desprendible, el cual incluye un cordón magnético separable concebido de tal manera que se separe del artefacto cuando se le aplica cierta cantidad de fuerza (vea las instrucciones respecto al uso correcto del cordón magnético separable en la página 5).

NOTA: Este cordón cumple con los requisitos de la norma 1083 modificada de Underwriters's Laboratories (UL) vigente desde el 30 de mayo de 2001.

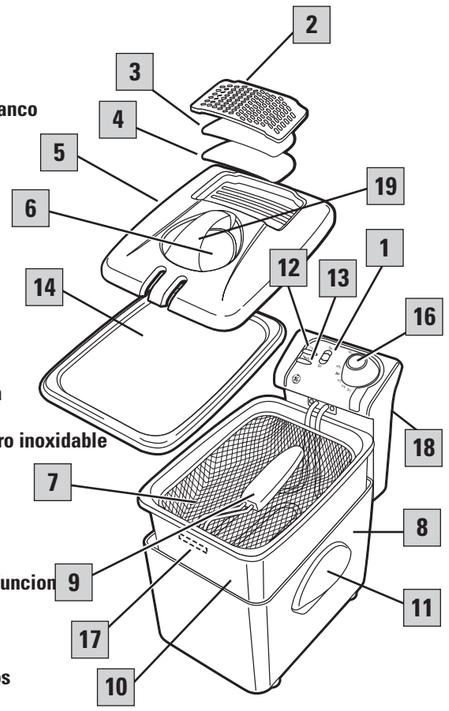
Se suministra un cordón de alimentación eléctrica corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse en un cordón largo. ADVERTENCIA: No utilice un cordón alargador.

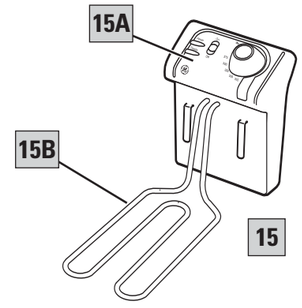
Dentro de este conjunto de panel de mandos no hay ninguna pieza reparable por el usuario. No intente reparar este producto.

Conozca su freidora

Piezas y características

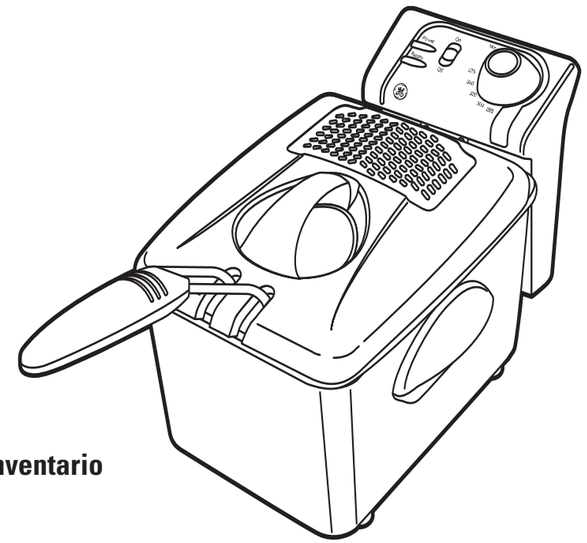
1	Botón de encendido (On/Off)
2	Tapa amovible del filtro
3	Filtro de grasa de algodón blanco
4	Filtro de olores de carbón
5	Tapa amovible
6	Ventanilla
7	Canastilla freidora
8	Exterior de acero inoxidable
9	Asa plegable de la canastilla
10	Recipiente de aceite de acero inoxidable
11	Asas laterales de transporte
12	Luz indicadora de encendido
13	Luz indicadora de listo para funcion
14	Tapa de plástico
15	Conjunto del panel de mandos
15A	Panel de mandos
15B	Elemento calentador Cool-Zone
16	Perilla de regulación de temperatura
17	Gancho de la canastilla
18	Botón de reinicio manual
19	El asidero





GEI68952.03.NA.OMI_428_0950 1/24/03 11:00 AM Page 22

Freidora de acero inoxidable
Estilo restaurante



Número de inventario
de la unidad
168952
UPC:
681131689526

Para asistencia técnica, llame al departamento de atención al cliente al (877) 207-0923.

168952 • UPC 681131689526

GE168952.03.NA.OMI_428_0950 1/24/03 11:00 AM Page 24